



Ramsløg kan forveksles med giftige planter

Pilegaard, Kirsten

Published in:
E-artikel fra DTU Fødevareinstituttet

Publication date:
2012

Document Version
Publisher's PDF, also known as Version of record

[Link back to DTU Orbit](#)

Citation (APA):
Pilegaard, K. (2012). Ramsløg kan forveksles med giftige planter. *E-artikel fra DTU Fødevareinstituttet*, (2).

General rights

Copyright and moral rights for the publications made accessible in the public portal are retained by the authors and/or other copyright owners and it is a condition of accessing publications that users recognise and abide by the legal requirements associated with these rights.

- Users may download and print one copy of any publication from the public portal for the purpose of private study or research.
- You may not further distribute the material or use it for any profit-making activity or commercial gain
- You may freely distribute the URL identifying the publication in the public portal

If you believe that this document breaches copyright please contact us providing details, and we will remove access to the work immediately and investigate your claim.

Ramsløg kan forveksles med giftige planter

Af Kirsten Pilegaard
Afdeling for Toksikologi og Risikovurdering
DTU Fødevareinstituttet

ISSN: 1904-5581

DTU Fødevareinstituttet har vurderet de mulige giftvirkninger ved at spise ramsløg, som det de seneste år er blevet populært at indsamle og spise i Danmark. Umiddelbart indeholder ramsløg ingen alarmerende indholdsstoffer, men ramsløg kan forveksles med giftige planter. Særligt inden blomstring kan bladene fra ramsløg forveksles med høsttidløs og liljekonval. I udlandet er flere forgiftningstilfælde rapporteret med dødelig udgang i forbindelse med sådanne forvekslinger.

Ramsløg (*Allium ursinum* L.) har længe været anvendt i udlandet, mens især det nye nordiske køkken har gjort indsamling af planten populær i Danmark. I en række europæiske lande er ramsløg vildtvoksende, og den findes også i Danmark. I en del, primært centraleuropæiske lande, er der tradition for at plukke den i naturen og bruge bladene i salat, som krydderurt eller kogt som grøntsag.

Blot fordi det er naturligt, er det ikke ufarligt

Planter og svampe indeholder forskellige bioaktive stoffer, hvoraf nogle kan være potentielt gavnlige for mennesker, mens andre er potentielt skadelige. At noget stammer fra naturen er således ikke en garanti for, at det er ufarligt at spise. Ifølge Hostettmann (2009) er der i Schweiz otte gange flere tilfælde af forgiftninger med planter end forgiftninger med svampe. Det skyldes dårligt kendskab til planterne hos mange mennesker, som selv indsamler vilde planter.

Korrekt identificerede ramsløg er ugiftige

Der er forholdsvis begrænsede oplysninger om indholdsstofferne i ramsløg i forhold til undersøgelser af indholdsstoffer i dyrkede planter. I nogle undersøgelser har man undersøgt indholdsstofferne i ramsløg alene eller sammenlignet med indholdet i for eksempel hvidløg (*Allium sativum* L.) eller andre arter af løg (*Allium*).

Ramsløg indeholder forskellige former for svovlholdige forbindelser, de såkaldte cysteinsulfoxider, som også findes i andre løgarter for eksempel hvidløg og forskellige flavonoider (Schmitt *et al.* 2005, Štajner *et al.* 2008, Fritsch & Keugsen 2006). Umiddelbart indeholder ramsløg ingen alarmerende indholdsstoffer.

Ved en gennemgang af litteraturen på området har DTU Fødevareinstituttet ikke fundet beskrivelser af forgiftninger hos mennesker med bladene fra ramsløg. Det største toksikologiske problem ved anvendelse af ramsløg, er forveksling med giftige planter. Forveksling med høsttidløs (*Colchicum autumnale* L.) og liljekonval (*Convallaria majalis* L.) er beskrevet (Hermanns-Clausen *et al.* 2006, Colombo *et al.* 2009, Weidmann *et al.* 2006). Se figur 1.

Ramsløg forveksles med giftige planter

Forvekslingen er sket ved indsamling af planternes blade, når planten ikke blomstrer. Ramsløg og liljekonval blomster om foråret, mens høsttidløs blomster om efteråret. Høsttidløs er vildtvoksende i blandt andet Centraleuropa. I Danmark dyrkes den som haveplante. Den forekommer kun sjældent som vild plante i Norden, men kan være forvildet fra haver. Udover at liljekonval dyrkes i haver, findes den også som vild plante i Danmark.



Figur 1. Blade fra ramsløg, liljekonval og høsttidløs, som kan forveksles, inden planten blomstrer (Foto: Anette Schnipper, DTU Fødevareinstituttet)

En tysk undersøgelse (Hermanns-Clausen *et al.* 2006) har indsamlet oplysninger om 32 tilfælde af forgiftning med blade fra høsttidløs, som er blevet indtaget i stedet for blade fra ramsløg. Indsamlingen dækker perioden 1994-2004 fra en giftinformationscentral i München og i perioden 2000-2004 fra Freiburg. I 6 tilfælde døde personer.

I sytten tilfælde blev lettere forgiftninger med symptomer som utilpashed, kvalme, lettere tilfælde af opkastning og diarré rapporteret. Nogle oplevede leverpåvirkning, heraf seks tilfælde med voldsomme eller vedvarende opkastninger eller diarré med smerter og påvirkning af muskulaturen - såkaldt rhabdomyolyse. I tre af tilfældene med leverpåvirkning var det svær forgiftning med shock, væske i lungerne, såkaldt lungeødem, vejrtrækningsbesvær, nyrsvigt, akut leversvigt, svær rhabdomyolyse og dyb bevidstløshed.

Varmebehandlede høsttidløs er mest giftige

I 14 af tilfældene var bladene spist som salat, i fire som pesto, i to tilfælde kogt som grøntsag og i 12 tilfælde i suppe for eksempel som krydderi. Hvis bladene blev spist rå, udviklede 30% middelsvære eller svær forgiftning, mens 64% udviklede den slags symptomer ved at spise varmebehandlede blade.

Giftstoffet i høsttidløs er colchicin. Bladene fra høsttidløs indeholder mellem 0,075-0,2% colchicin. En portion salat fremstillet af 60 g blade indeholder mellem 45-120 mg colchicin. Forgiftningssymptomer optræder ved indtagelse af 0,5 mg pr. kg legemsvægt og dødelig dosis ved indtagelse af mere end 0,8 mg pr. kg legemsvægt. Det betyder, at hvis en person på 60 kg spiser en portion salat på 60 g, er der risiko for, at personen indtager en dødelig dosis.

Fra Kroatien, Slovenien og Østrig, Schweiz og Italien er forgiftningstilfælde med høsttidløs også rapporteret. Her forvekslede de forgiftede også høsttidløs med ramsløg (Brvar *et al.* 2004, Garbrscek *et al.* 2004, Sundov 2005, Klintschar M 1999, Hostettmann 2009, Colombo *et al.* 2009, Weidmann 2006). I Italien var 2 ud af 11 af forgiftningstilfælde med høsttidløs med dødelig udgang.



Figur 2. Blomstrende ramsløg (Foto: Colourbox)

Ramsløg kan forveksles med liljekonval

I litteraturen advares desuden om forgiftninger som følge af forveksling med liljekonval. De giftige stoffer i liljekonval er glykosidbundne cardenolider. De findes i hele planten, men indholdet er specielt højt i blomst og frø. Cardenoliderne er toksiske for hjertet, fordi de blandt andet påvirker hjerterytmen. Liljekonvaller indeholder også steroidsaponiner, som virker på mave-tarmkanalen.

Der er forskel på sammensætningen af cardenolider i liljekonval fra for eksempel Nordvesteuropa og Østeuropa. Selvom cardenoliderne har en kraftig toksisk virkning på hjertet, er kun relativt få forgiftninger beskrevet. Det kan muligvis skyldes, at kun cirka 10% af cardenoliderne bliver optaget fra mave-tarmkanalen, eller det kan skyldes, at andre indholdsstoffer i planten, steroidsaponinerne, forårsager kvalme og opkastninger (Frohne & Pfänder 1997, Cooper & Johnson 1998).

Colombo *et al.* (2009) nævner 29 tilfælde over en 12 årig periode, hvor liljekonval har været indrapporteret som forgiftningsårsag – uden dødsfald. Forvekslingsmuligheden med ramsløg nævnes også, men hvor mange af tilfældene, der skyldes en sådan forveksling, er ikke oplyst. Cooper & Johnson (1998) rapporterer et forgiftningstilfælde, hvor man forvekslede ramsløg med liljekonval. I det tilfælde indgik planten i en suppe. De involverede personer havde symptomer som nervøsitet, hovedpine, hallucinationer og hudsymptomer.

Konklusion

Blade fra ramsløg har i Centraleuropa været indsamlet fra naturen og har været indtaget som krydderurt, som salat eller varmetilberedt som grøntsag. Planten indeholder forskellige svovlholdige indholdsstoffer, cysteinsulfoxider.

Kontakt

Seniorrådgiver Kirsten Pilegaard, kpil@food.dtu.dk, tlf. 35 88 75 65

Referencer:

Brvar M, Koželj G, Možina M, Bunc M (2004) Acute poisoning with autumn crocus (*Colchicum autumnale* L.). Wien Klin Wochenschr 116, (5-6): 205-208.

Colombo ML, Assisi F, Puppa TD, Moro P, Sesana FM, Bissoli M, Borghini R, Perego S, Galasso G, Banfi E, Davanzo F (2009) Expoures and intoxications after herb-induced poisonings: a retrospective hospital-based study. J Pharm Sci & Res 2 (2): 123-136.

Cooper MR, Johnson AW (1998) Poisonous plants and fungi in Britain. Animal and human poisoning. Second Edition. The Stationery Office.



Figur 3. Blomstrende liljekonval (Foto: Colourbox)

Forekomst af den type stoffer er også kendt fra andre løgarter som for eksempel hvidløg. Forgiftninger hos mennesker som følge af indtagelse af blade fra korrekt identificerede ramsløg er ikke beskrevet.

Det er derimod problematisk, hvis mennesker med utilstrækkelig botanisk viden indsamler bladene i Danmark eller udlandet til eget brug eller med henblik på videresalg. Fra Centraleuropa og Norditalien er forgiftningstilfælde, endog en del med dødelig udgang, beskrevet som følge af forveksling med blade fra høsttidløs. Høsttidløs er ikke en naturlig del af den danske flora, men dyrkes som prydpilante i haver og kan i sjældne tilfælde være forvildet. Forgiftning efter forveksling med liljekonval, som både dyrkes som prydpilante og gror vildt i Danmark, er også beskrevet

Det har været fremme, at det er muligt at finde ramsløg i parker og på kirkegårde, men man skal være opmærksom på, at risikoen for, at den her gror sammen med for eksempel høsttidløs er større end i den fri natur.

Fritsch RM, Keusgen M (2006) Occurrence and taxonomic significance of cysteine sulfoxides in the genus *Allium* L. (Alliaceae) Phytochem 67: 1127-1135.

Frohne D, Pfänder HJ. Giftpflanzen (1997) Ein Handbuch für Apotheker, Ärzte, Toxikologen und Biologen. Wissenschaftliche Verlagsgesellschaft mbH, Stuttgart.

Gabrscek L, Lesnicar G, Krivec B, Voga G, Sibanc B, Blatnik J, Jagodic B (2004) Accidental poisoning with autumn crocus. J Toxicol Clin Toxicol. 42 (1): 85-88.

Hermanns-Clausen M, Schindler F, Stedtler U, Zilker T, Felgenhauer (2006) Verwechslungsgefahr im Frühjahr: Bärlauch und Herbstzeitlose. Warnen Sie Ihre Patienten vor dem tödlichen Salat! MMW-Fortschr Med 148 (12): 45-46.

Hostettmann K (2009) Methodologies for the evaluation of safety and standardisation of herbal medicines. (Abstract) Toxicol Lett 189S: S48.

Klitschar M, Beham-Schmidt C, Radner H, Henning G, Roll P (1999) Colchicine poisoning by accidental ingestion of meadow saffron (*Colchicum autumnale*): pathological and medicolegal aspects. Forensic Sci Int 106: 191-200.

Schmitt B, Schulz H, Storsberg J, Keusgen M (2005) Chemical characterization of *Allium ursinum* L. depending on harvesting time. J Agric Food Chem 53: 7288-7294.

Štajner D, Popović BM, Čanadanović-Brunet J, Štajner M (2008) Antioxidant and scavenger activities of *Allium ursinum*. Fitoterapia 79: 303-305.

Sundov Z, Nincevic Z, Definis-Gojanovic M, Glavina-Durdov M, Jukic I, Hulina N, Tonkic A (2005) Fatal colchicine poisoning by accidental ingestion of meadow saffron – case report. Forensic Sci Int 149: 253-256.

Weidmann B, Rauber-Lüthy, Kupferschmidt H (2006) Intoxications en Suisse. Bolletino dei medici svizzeri 87 (2): 58-62.